

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Felsterrasse Riesling sec - 2021 - blanc



La « Felsterrasse » est le terroir fétiche de Clemens Busch. Il chérit tout particulièrement ces vieilles vignes, âgées entre 70 et 80 ans, qui occupent une sorte d'îlot de cinq fines terrasses vertigineuses, surplombant le site de Falkenlay.

Ici, il y a très peu de sol : le système racinaire s'immisce rapidement dans la roche primaire d'ardoises, parcourues de veines ferrugineuses. En outre, la protection de blocs de roche massifs d'un côté, et de la forêt de l'autre, contribue à créer un véritable microclimat.

Clemens va généralement chercher ici de hautes maturités, avec beaucoup de concentration : c'est l'une des dernières vignes vendangées pour les vins secs. Une matière première riche et puissante, imprégnée d'une empreinte minérale intense qu'un long élevage en foudre va lentement polir. Quand le millésime s'en mêle, comme en 2021, avec ces maturités tardives et ses équilibres d'anthologie, entre concentration et acidité, alors on touche au sublime.

Dès le premier nez, on perçoit une extraordinaire sensation de profondeur et d'énergie. On se régale d'un fruit mûr et expressif autour de l'abricot, de la pêche de vigne et de la mangue, complétés de subtiles notes d'agrumes, entre mandarine, citron confit et zeste de pamplemousse. La fraîcheur et l'énergie des notes de fleur de sureau, de fenouil, de feuille d'eucalyptus, de gingembre, de verveine et de roquette poivrée viennent titiller nos sens, avant que le bouquet prenne un tour plus sensuel, autour d'une touche de miel, de parfums de pain d'épices et d'une délicieuse note d'ananas. Les ardoises apportent leur touche fumée, aux accents salins.

Si la bouche est fluide, tendue, elle n'en reste pas moins puissante et racée. La texture est incroyablement soyeuse. Plus la matière se déploie, plus elle révèle sa gourmande sapidité, portée de bout en bout par un formidable élan salin et subtilement acidulé. Badiane, poivre de Sichuan et gingembre rafraîchissent le palais, tout comme les notes acidulées et juteuses de cassis frais, de groseille à maquereau, de noyau de pêche et de pomelo. La finale très longue convoque l'amertume stimulante de la bergamote, du bâton de réglisse et de la roquette ainsi que des notes de silex. C'est grandiose.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un riesling d'anthologie, à la capacité de garde 20 ans au moins, qui s'accordera très bien avec un filet de truite au miel et au gingembre ou encore un saumon aux poireaux. Dans quelques années, nous le proposerons sans prendre de risque sur un bar au four au citron confit ou un homard grillé au beurre d'estragon.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Clemens Busch - Grand Cru Marienburg Felsterrasse Riesling sec - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Profond, énergique : fruit mûr et expressif autour de la poire et de la pêche blanche, une touche délicate de tilleul, fraîcheur énergique de l'anis et du gingembre, miel de montagne, pain d'épices, une touche fumée.

Bouche : Fluide, tendue mais puissante et racée, texture soyeuse, gourmande sapidité, élan salin acidulé, badiane, poivre de Sichuan, gingembre, cassis frais, groseille à maquereau, noyau de pêche, pomelo. Longue finale sur des notes d'amertume et de silex.

Accords mets-vins : Un filet de truite au miel et au gingembre ou encore un saumon aux poireaux. Dans quelques années, nous le proposerons sans prendre de risque sur un bar au four au citron confit ou un homard grillé au beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2041 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Cépage : Riesling

Culture : Biologique et biodynamique